

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

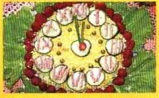
ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!®

№ 1 ЯНВАРЬ 2010

Бурда-Украина

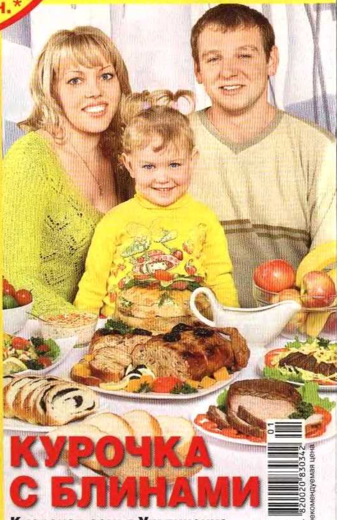
Лучшие рецепты наших читателей всего за 1,50 грн.*

ПОДПИШИСЬ НА ЖУРНАЛ!
ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС В КАТАЛОГЕ ИЗДАНИЙ УКРАИНЫ — 95617









КУРОЧКА С БЛИНАМИ

*рекомендуемая цена



ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:



тема января

с. 14



с. 32



с. 54

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 19 января. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 01033, Киев, а/я 186, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 50 гривен. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте:gotovte@burda.ua

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Лариса Кавун

Зимние праздники

И снова праздники – самые любимые и долгожданные. Ведь зиму, несмотря на холода, мы любим и ждем, потому что это Новый год и Рождество, есть повод собрать за столом родных и друзей или пойти в гости. А главное — всегда хочется приготовить на новогодний стол что-то особенное, символизирующее именно этот праздник, как, например, салат в виде часов от Юлии Артюшенко или "Дед Мороз" от Ирины Обуховой.

Ну и, конечно же, хочется отметить великолепный рецепт курочки, фаршированной блинами, – коронное блюдо семьи Ульянченко. Потрудиться придется, но результат того стоит!

И на десерт – чудесный "Киевский" торт от Татьяны Шерстневой – готовьте и наслаждайтесь! С Новым годом!



Блюда для зимнего стола

Рецепт этого блюда я "подсмотрела" у знакомой. Ее мама уже 5 лет работает в Италии.

Наталья Коротенко, г. Харьков

"Гнезда" из спагетти с томатным соусом

ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г спагетти; 300 г мясного фарша; 100 г грибов; 50 г тертого сыра; 1 луковица; 1 зубчик чеснока; томатная паста; соль, перец, специи для мяса; зелень петрушки, укропа, кинзы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Спагетти отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и дать ей стечь.
2. С помощью вилки сформировать из спагетти "гнезда" и выложить их на предварительно смазанную сливочным маслом форму для выпекания
3. На сковороде обжарить фарш, мелко нарезанный репчатый лук, чеснок, добавить томатную пасту, соль, перец и специи. Обжаривать 10–15 мин.
4. Грибы мелко нарезать, обжарить и соединить их с массой из фарша.
5. Готовую массу выложить внутрь "гнезда" и запекать в духовке или микроволновой печи в течение 5–7 мин.
6. Готовое блюдо посыпать тертым сыром и зеленью.

КОНКУРС!



Какие блюда появляются на твоем столе в марте? Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 50 грн.



Юлия Замковая, г. Одесса. **Обязательно попробуйте это блюдо, и оно станет незаменимым на праздничном столе.**

Фаршированные кальмары

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг кальмаров; 200 г любого твердого сыра; 2 луковицы; 500 г шампиньонов; 150 г риса; 300–350 г майонеза; 2 ст. л. растительного масла; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кальмары очистить, отварить до готовности.
2. Рис отварить до готовности в подсоленной воде.
3. Лук нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, добавить резаные шампиньоны и обжарить до готовности.
4. Соединить рис с шампиньонами и этой массой аккуратно начинить тушки кальмаров.
5. Фаршированные тушки кальмаров выложить на противень, сверху смазать майонезом и посыпать натертым на крупной терке сыром.
6. Запекать в предварительно разогретой духовке до 200 °C в течение 10 мин.

Жаркое с грибами в горшочке

Ирина Полулях, г. Сумы



ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г грибов вешенок; 3 луковицы; 2 ст. л. сливок; сыр; майонез; зелень петрушки; соль, специи; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы нарезать мелкими кусочками, посолить и протушить на раст. масле 10 мин. Добавить мелко нарезанный лук, тушить 10 мин. Добавить сливки, тушить 5 мин.
2. Картофель очистить, нарезать кубиками, положить в горшочки, добавить специи, грибы, смазать майонезом, посыпать тертым сыром и измельченной зеленью.
3. Запекать 60 мин при температуре 180 °C.

Салат "Виктория"

Виктория Болмосова, г. Кривой Рог. **Этот салат я придумала сама. Моей семье он очень понравился.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 100 г белокочанной капусти
● 100 г краснокочанной капусты
● 1 вареная морковь
● 2 соленых огурца
● 100 г ветчины
● 2 яблока
● 2 вареных яйца
● 50 г твердого сыра
● 50 г маслин без косточек
● 2 ч. л. лимонного сока
● 3 ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту мелко нашинковать, перетереть с солью, заправить лимонным соком и растительным маслом.
2. Мелко нарезать кубиками огурцы, ветчину, яйца, морковь, яблоки, твердый сыр и маслины.
3. Все ингредиенты соединить, перемешать, украсить зеленью.

Рыбные котлеты "Ёрш"

Надежда Оноприенко, с. Прудянка, Харьковская обл. **Очень хочется, чтобы это блюдо появилось на столе у хозяюшек.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг филе морского окуня
- 1 яйцо
- 3 ст. л. муки
- соль,перец по вкусу
- 0,5 батона
- **Для начинки:**
- 100 г крабовых палочек
- 200 г твердого сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбное филе пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, перец, соль.

2. Нарезать кубиками крабовые палочки, сыр натереть на терке, перемешать.

3. Из фарша сформовать котлеты с начинкой из крабовых палочек и сыра.

4. Фарш обвалять в мелко нарезанных кубиках батона, обжарить в масле.



Татьяна Гришечко, г. Луганск. **Это блюдо станет украшением любого стола.**

Печеночная колбаса

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г печени индюшки
- 400 г сала
- 500 г куриного мяса
- 3 ст.л. муки
- 3 ст.л. манки
- 3 яйца
- 6 зубчиков чеснока
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень с салом пропустить через мясорубку.

2. Мясо нарезать мелкими кубиками.

3. Чеснок пропустить через пресс.

4. Соединить все ингредиенты, добавить муку, манку, яйцо, соль и перец по вкусу.

5. Полученную массу завернуть в фольгу и запекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 1 часа.

Котлетки "Ты не поверишь!"

Ирина Леньо, г. Киев. **Обязательно приготовьте это вкусное и сытное блюдо.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг куриного филе
- 700 г шампиньонов
- 2 луковицы
- 2–3 ст. л. майонеза
- 2–3 яйца
- 2–3 ст. л. муки
- соль,перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе помыть, снять пленки, нарезать очень маленькими кубиками.

2. Грибы помыть, отварить до готовности, охладить и нарезать небольшими кусочками. Острым ножом мелко нарезать лук.

3. Все ингредиенты соединить, добавить майонез, яйца, муку, соль, перец и тщательно перемешать до консистенции густой сметаны.

4. Сформовать ложкой фарш и обжарить котлетки до готовности.

Шанежки



Чтобы приготовить шанежки, вам понадобится для теста: мука, яйцо, соль, молоко, раст. масло (все можно брать по усмотрению, в зависимости от того, какая у вас семья, пропорции могут быть разные). Все ингредиенты нужно соединить и замесить тесто как на вареники. Чтобы сделать начинку, в картофельное пюре добавьте сливочное масло, молоко, яйцо, посолите немного, хорошо размешайте.



Затем кусочек теста нужно раскатать в кружочек, края которого защепить, чтобы получилось блюдце. Смажьте его растительным маслом, положите начинку, в центре которой сделайте углубление и положите чайную ложечку сметаны.

Запекать шанежки нужно в разогретой до 200–210 °С духовке в течение 15 мин.

Светлана Мацола, Закарпатская обл.



Градовая Ирина, г. Луганск. **Этот суп-пюре – очень оригинальный и вкусный.**

Суп "Океан удовольствия"

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г тигровых креветок; 1 пачка сушеного укропа; 2 кг картофеля; 5 плавленых сырков; 100 г сливочного масла; 2 ст. л. приправы для морепродуктов с кунжутом; 1 луковица; свежий укроп; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Креветки отварить вместе с луковицей, сушеным укропом и приправой в течение 4 мин. Креветки вынуть. Бульон процедить, добавить картофель, посолить, варить 30 мин, добавить измельченные плавленые сырки и масло, варить еще 20 мин. Взбить блендером до получения однородной массы.

2. Разлить суп по тарелкам, добавить креветки, измельченный укроп.

Мясо "Армянское"

Ирина Семенец, г. Сумы. **Эта оригинальная холодная закуска приятно удивит гостей.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 600 г телятины
- 250 г томатного соуса
- 3 луковицы
- 3 лавровых листа
- 10 горошин черного перца
- раст. масло
- соль, перец молотый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарезать маленькими кусочками мясо. Лук нарезать полукольцами.

2. На раст. масле обжарить мясо на небольшом огне в течение 10–20 мин.

3. Выложить в кастрюлю слоями: лавровый лист – перец горошком – 0,5 лука – 0,5 мяса (вместе с маслом) – 0,5 лука и 0,5 томатного соуса. Слои повторить.

4. Мясо придавить руками, чтобы масло с соусом выступило на поверхность. Положить под пресс на 2–3 часа и поставить в холодильник.



Время приготовления: 1 ч + 10 ч для маринования
Количество порций: 6

Наталья Булах, г. Кременчуг. **Предлагаю оригинальный рецепт мяса из французской кухни.**

Говядина по-шарантски

ПОНАДОБИТСЯ

- 800 г говядины; 300 г шампиньонов; 1,5 стак. раст. масла; 0,75 стак. 3% винного уксуса; 3 шт. репчатого лука; 6 шт. гвоздики; 3 ст. л. измельченной зелени петрушки; 1–2 лавровых листа; 40 г сала; 6 ст.л. слив. масла; 0,75 стак. белого сухого вина; 1–2 шт. лука шалот; 0,75 стак. 10% сливок; 1,5 ст. л. измельченной зелени тимьяна и эстрагона; 2–2,5 ч. л. черного молотого перца; щепотка мускатного ореха

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить маринад. Смешать оливковое масло, уксус, часть мелко нарезанного лука, гвоздику, мускатный орех, петрушку, часть измельченного тимьяна, лавровый лист. Мясо целым куском положить в маринад на 8–10 ч.
2. Говядину вынуть из маринада, обсушить, натереть солью и перцем, обложить ломтиками сала, обвязать ниткой.
3. Мясо поместить на противень с частью растопленного слив. масла. Противень поставить в нагретую до 200–210 °С духовку на 30 мин, часто поливая мясо маринадом. Мясо должно зажариться снаружи, а внутри остаться красным.
4. Шампиньоны вымыть, целыми обжарить с луком на раст. масле.
5. Готовое мясо снять с противня.
6. Приготовить соус. Впротивень с соком, оставшимся от жаренья, добавить вино, измельченный лук шалот (белая часть), перец. Довести до кипения, размешать, остудить в течение 10 мин, добавить 1 ст. л. масла и сливки. Посыпать измельченным эстрагоном и посолить.
7. Говядину освободить от ниток, куском положить на блюдо, полить соусом. Подавать с грибами. Украсить зеленью.

Фото: А. Нерубаев (2)



Время приготовления: 2 ч 20 мин
Количество порций: 6–8

Елена Каленская, г. Коростень, Житомирская обл. **Кулебяка подойдет к любому столу.**

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 10 г дрожжей; 1 кг муки; 3 ст. л. сахара; 3 ст. л. маргарина; 1 яйцо; 1,5 ч. л. соли; 50 г воды; 3 ст. л. раст. масла; 1 желток для смазывания

Для мясной начинки:

- 800 г мясного фарша; 3 вареных яйца; 80 г маргарина; 1,5 луковицы; 15 г соли; 10 г зелени; перец

Для рисовой начинки:

- 200 г риса; 2 вареных яйца; 60 г маргарина; 1,5 ч. л. соли; 10 г лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать дрожжи с мукой. В теплой воде размешать сахар, соль, яйцо и растопленный маргарин. Соединить все с мукой и замесить крутое тесто. Сформировать из теста шар и поставить на 30-40 мин в теплое место, чтобы подошло.
2. Затем разделить тесто на 3 равные части, слегка округлить их и дать постоять 15–20 мин.
3. Приготовить мясную начинку. Обжарить фарш, измельчить и спассеровать лук и смешать с мясом. Заправить растопленным маргарином, солью и перцем, добавить рубленые яйца и зелень, перемешать.
4. Приготовить рисовую начинку. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить рубленые яйца, измельченный и спассерованный лук, маргарин, посолить и перемешать.
5. Раскатать тесто в пласты продолговато-овальной формы толщиной 1 см (шириной 18–20 см, длина 25–30 см). Выложить слоями мясную и рисовую начинку и защипать в форме пирога.
6. Выложить швом вниз на смазанный раст. маслом противень и оставить на 15–20 мин. Смазать взбитым желтком, наколоть вилкой и поместить в горячую духовку. Выпекать 30–35 мин при 210–220 °С.



Коронное блюдо

В киевской семье Улянченко знают, как порадовать домашних, удивить гостей, сразив их наповал изысками кулинарии, и превратить каждый день в торжество, а традиционные блюда – в настоящие шедевры. Сергей, Елена и дочка Софийка сегодня балуют нас своими семейными праздничными рецептами. Елена – домохозяйка, поэтому времени на приготовление самых разнообразных блюд у нее достаточно, тем более что для нее это самое приятное из всех домашних занятий. Она умеет превратить пребывание на кухне из повседневной обязанности в маленький праздник, который постоянно дарит своей семье. Елена обожает смелые кулинарные эксперименты, все у нее в руках спорится, а благодарные гости всегда требуют добавки. Муж Сергей любит поесть со вкусом и с нетерпением спешит с работы домой отведать очередной шедевр в исполнении своих любимых жены и доченьки. Софийка хоть совсем еще маленькая, но уже с удовольствием помогает маме на кухне. Любимое ее занятие лепить из теста забавные фигурки для маминых пирогов. Лучше других блюд у Елены получается пицца, которую когда-то ее научила печь бабушка. Сегодня на ее щедром столе блюда, которые способны уважить вкус самого привередливого гурмана. Тут и курочка с блинчиками, уже ставшая фирменным угощением, горячий аппетитный салат из печени, ароматная запеченная буженина с изысканным соусом с красной икрой, салат из авокадо с неповторимым, удивительным вкусом и румяный пирожок с маком к чаю. Эти роскошные угощения заставят еще долго вспоминать их превосходный вкус и радушие, с которым хозяева потчевали нас как дорогих гостей.

В гостях побывали главный редактор Елена Дориченко и фотограф Андрей Соколов

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 01033, Киев, а/я 186, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!

Курочка, фаршированная блинами

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 крупная курица; 1 кг шампиньонов; 4 луковицы; 4 ст. л. майонеза; растительное масло для обжаривания; соль; 500 г тыквы; 1 стак. чернослива; 3–4 яблока

Для блинов:

● 1 стак. молока; 1 яйцо; 1–2 стак. муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ножом сделать надрез на курице в области грудки и аккуратно снять кожу, начиная с верха. Когда дойдет до ножек, отделить кожу, а сами концы косточек обрезать, чтобы они остались болтаться с кожицей.

2. Отделить от курицы филе, пропустить его через мясорубку.

3. Грибы и лук мелко нарезать и обжарить на масле. Смешать куриный фарш и грибы, посолить.

4. Испечь блины. Половину фарша разложить на 8–10 блинов, свернуть в трубочки.

5. По одному блину с фаршем вложить в каждую ножку. Оставшееся место заполнить фаршем. Остальными блинами заполнить курицу. Между блинами выкладывать понемногу фарша.

6. Курицу зашить, обмазать майонезом, уложить на смазанный маслом противень и обложить кусочками запеченных яблок, тыквы и распаренным черносливом.

7. Запекать в духовке 1 ч при 180 °С.





День вареника

Попробуйте вареннички по рецепту моей замечательной свекрови. Они у нее получаются белые и пышные, очень вкусные!

Наталья Корниец, г. Северодонецк, Луганская обл.

Побывав с семьей на родине родителей мужа в г. Волчанск, так совпало, что мы оказались на праздновании Дня города, а исполнилось ему 335 лет. День города здесь празднуется тематически, и в этом году отмечали День вареника. С самого утра на площадь съезжаются близлежащие села, все оформляется в национальном стиле, каждое село старается чем-то отличиться, чем-то удивить. Подходишь к одному селу, оказываешься в Диканьке, где гоголевскому персонажу Пацюку вареники сами в рот летят. Тут тебе и вареники со шкварками, и горилка с огурчиком. Поворачиваешься в другую сторону, а там песни да пляски – свадьбу играют и медовуху наливают.

Паровые вареннички

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 л кефира или сыворотки
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соды
- щепотка соли
- около 1 кг муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить кефир, соль, сахар и соду, хорошо размешать, чтобы образовалась пена.

2. Добавить муки столько, чтобы тесто получилось мягким и эластичным.

3. Стол посыпать мукой и раскатать часть теста толщиной 0,5 см.

4. Стаканом выдавить кружочки, в центр каждого кружочка вложить начинку (любую) и слепить вареники.

5. Готовить на пару в пароварке примерно 5 мин.

Наталья советует

- **Начинку для паровых вареников можно приготовить любую, какая кому по вкусу нравится, сладкая или соленая: из грибов, капусты, вишен, слив, творога.**
- **Если нет пароварки, можно смастерить ее самому: на кастрюлю натянуть отрезок марли, зафиксировать ее, налить в кастрюлю воды, чтобы марля не прикасалась к ней, довести до кипения, затем выложить на нее вареники и накрыть миской.**

КОНКУРС!



Тема мартовского номера — витаминные салаты. Присылай свои рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас 50 грн.



Надежда Шкорботько, г. Кировоград. **Мой муж и сыночек очень любят эти пельмени.**

Пельмени "Заварные"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста**: 2 стак. муки; 1 стак. холодной воды; 1 яйцо; 0,5 ч. л. соли; сметана; зеленый лук
- **Для начинки**: 500 г фарша; 1 луковица; 1 ст. л. сметаны; соль
- **Для оформления**: сметана, зеленый лук

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Воду вскипятить, всыпать 1 стак. муки, соль, размешать, охладить и добавить яйцо и оставшуюся муку, вымесить.

2. Из теста сформировать колбаски, разрезать поперек на небольшие кусочки, раскатать.

3. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

4. Фарш соединить с измельченным луком, сметаной, посолить и сформировать пельмени.

5. Отварить пельмени в течение 5 минут.

6. Выложить пельмени на тарелку. Подавать со сметаной и измельченным зеленым луком.

Вареники "Вкусняшки"



Валентина Бодил, с. Жданы, Полтавская обл. **На фото я со своими фирменными варениками.**

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста**: 3 стак. муки; 3/4 стак. воды; 0,5 ч. л. соли; 1 яйцо
- **Для начинки**: 0,5 кг. картофеля; 2 шт. репчатого лука; соль; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить муку, воду, соль и яйцо и хорошо вымесить тесто.

2. Приготовить начинку. Картофель сварить, истолочь в пюре. Мелко нарезанный лук обжарить на растительном масле и соединить с картофельным пюре. Охладить.

3. Сформовать вареники и отварить их в соленой воде.

Пельмени с уткой и яблоками

Лариса Нестеренко, пгт Знаменка, Кировоградская обл. **Внученька Лиза всегда помогает мне на кухне.**



ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 2 стак. муки
- 1 яйцо
- 0,5 стак. воды
- соль по вкусу

Для начинки:
- 300 г мяса утки
- 2 ст. л. тертого яблока
- 1 луковица
- 1 яйцо
- перец черный молотый
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из просеянной муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 20-30 мин.

2. Приготовить начинку. Мясо утки пропустить через мясорубку, соединить с яблоком, мелко нарезанным луком, яйцом, посолить, поперчить.

3. Раскатать тесто и вырезать стаканом кружочки.

4. В середину каждой лепешки выложить начинку, соединить края и защепить.

Вареники с творогом

Неонилла Ракута, г. Новомосковск. **Вареничкиполучаются очень вкусными, а их приготовление не займет много времени.**



ПОТРІБНО

- **Для теста**: 6 стак. муки; 2 яйца; 1 ч. л. соли; 1,5 стак. воды
- **Для начинки**: 1 кг творога; 0,5 стак. сахара; 2 яйца; ванилин, соль по вкусу

ПРИГОТУВАННЯ

1. Муку просеять через сито. Емкость для теста предварительно обдать 0,5 стакана кипятка для ускорения набухания клейковины, хорошо размешать. Затем добавить 1 стакан воды комнатной температуры, яйцо, соль.

2. Тесто замесить до однородной эластичной массы, накрыть салфеткой и оставить на 30 мин, чтобы подошло.

3. Приготовить начинку. Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, добавить яйца, сахар, соль, ванилин.

4. Тесто раскатать тонким слоем до 1,5 мм, вырезать стаканом круглые лепешки , положить в середину начинку, соединить края, защипить.Отварить в течение 5–7 мин.

Вареницi



Цю страву готували ще з давніх часів, але вона й досі не втратила своєї актуальності.

З 1,5 скл. просіяного через сито борошна, двох яєць,приблизно 0,5 склянки води та дрібки солі замісити круте тісто. На посипаній борошном дошці розкатати тісто товщиною 2–3 мм, вірізати чотирикутники. Відварити їх у підсоленій воді протягом 10–15 хв та відкинути на друшляк. Тим часом на попередньо розігріту сковорідку викласти дрібно нарізане сало, трішки підсмажити та додати подрібнену цибулю. Підсмажити до золотистого кольору та цією засмажкою заправити готові варенці.

Тетяна Ягода,
Черкаська обл.



Светлана Громико, г. Сумы. **Вареники получаются сытными и вкусными.**

Вареники с грибами

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 300–400 мл. кефира
- 2–3 яйца
- 3–4 стак. муки
- 1 ч. л. соды

Для начинки:

- 1 кг картофеля
- 2 луковицы
- 50 г сушеных грибов
- 3–4 ст. л. раст. масла
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить муку, кефир, яйца, добавить соду, гашенную уксусом. Замесить тесто.

2. Приготовить начинку. Картофель очистить, отварить, пропустить через мясорубку. Сушеные грибы помыть, отварить. Разогреть на сковороде раст. масло, обжарить мелко нарезанный лук и грибы, приправив солью и перцем по вкусу.

3. Сформовать вареники и отварить их в подсоленной воде.

4. Готовые вареники полить раст. маслом.



Жанна Хименко, г. Кременчуг

Салат со спаржей и домашней лапшой

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для салата:** 300 г спаржевой фасоли; 5 помидоров; 0,5 банки кукурузы; 0,5 банки маслин; чеснок; оливковое масло; петрушка; соль, перец; тертый твердый сыр; несколько соцветий цветной капусты
- **Для лапши:** 1,5 стак. муки; 1 яйцо; 1 желток; 1 ст. л. сока красной свеклы; 1 ст. л. воды, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто, раскатать и дать подсохнуть. Аккуратно свернуть в форме рулета и нарезать тонкими полосками.

2. В кипящую воду добавить 1 ст. л. оливкового масла, соль, 2–3 зубчика чеснока, лапшу и варить до готовности. Лапшу отбросить на дуршлаг и часть воды оставить для заправки.

3. Спаржу нарезать кусочками длиной 4–5 см и отварить в подсоленной воде в течение 5 мин.

4. Снять кожу с трех помидоров. Для этого обдать их кипятком и охладить под струей холодной воды. Нарезать мякоть небольшими кубиками.

5. Соединить лапшу, спаржу, мякоть помидоров, маслины и кукурузу.

6. Приготовить заправку для салата. Мелко нарезать петрушку, добавить 3 ст. л. оливкового масла и несколько ложек воды, в которой варилась лапша, посолить, поперчить. Заправить салат.

7. Салат украсить розочками из помидоров, цветной капустой, тертым сыром.





Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 5–6

Празднично и эффектно

Я люблю готовить разные "модные" блюда, мне нравится удивлять моих друзей и родных. Суши готовятся очень быстро, это блюдо сытное и не очень дорогое. Но самое главное — суши действительно очень вкусные и на столе выглядят очень празднично и эффектно.

Екатерина Мышакова, г. Кривой Рог

а



б



Суши настоящие

ПОНАДОБИТСЯ (а)

- 250 г круглого риса
- 1 пачка водорослей "Нори"
- 250 г филе семги
- 1 свежий огурец среднего размера
- 200 г креветок
- 100 г майонеза
- соевый соус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис промыть и отварить в течение 20 мин.

2. Отварить и очистить креветки.

3. Водоросли выложить блестящей гладкой стороной вниз, а верхнюю сторону смочить водой.

4. Отваренный рис тонким слоем выложить на водоросли, оставляя по 1,5–2 см свободного места по краям для склеивания (б).

5. Филе семги и очищенный от кожуры огурец нарезать длинными полосками. На рис, слегка смазанный майонезом, выложить подготовленные продукты: огурец, филе семги, креветки (в).

6. Аккуратно свернуть ролл с помощью салфетки (г).

7. Мокрым ножом разрезать ролл пополам, а затем разрезать каждую из половинок на 6 кусочков (д).

8. Выложить готовые роллы на большое блюдо, украсить зеленью. Подать с соевым соусом.

Екатерина советует

- **Рис следует брать такой, который хорошо разваривается и склеивается.**
- **В роллы можно добавить тонкий слой плавленого сырка.**

в



г



д



Вкусный обед



Хочу поделиться рецептом сугубо украинской кухни.

Анастасия Скрипник, г. Изюм, Харьковская обл.

Юшка из куриного потрошка и курочка с лапшой

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для юшки (на 3,5 л воды):** 500 г куриного потрошка; 500 г картофеля; по 1 морковке и луковице; 100 г сливочн. масла; соль; перец; лавровый лист; зелень
- **для лапши:** 1 стак. муки; 2 ст. л. воды: 1 яйцо
- **для второго блюда (на 4 горшочка):** 400 г курятины; по 1 морковке и луковице; соль; перец; петрушка
- **для лепешек:** 1 стак. муки; 1 яйцо; 3 ст. л. воды; 2 ст. л. масла; по щепотке соды, лимонной кислоты и соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Юшка. Из потрошка сварить бульон, процедить, 1 л отлить для второго блюда. Добавить нарезанный картофель и варить 20 мин. Затем добавить пассерованные лук и морковь, соль, специи, зелень.

2. Лапша. Воду размешать с яйцом, посолить, добавить муку, замесить и выдержать тесто 30 мин. Затем тонко раскатать на посыпанной мукой доске, нарезать мелкой соломкой и подсушить 2–3 часа.

3. Второе блюдо. Курятину порезать, обжарить и разложить в горшочки. Добавить пассерованные овощи, лапшу, соль, специи и залить бульоном.

4. Лепешки. Лимонную кислоту и соль растворить в воде, добавить яйцо, перемешать, соединить с растопленным маслом, хорошо перемешать. Затем добавить муку, смешанную с содой и быстро замесить тесто.

5. Каждый горшочек накрыть тонко раскатанной лепешкой, смазать взбитым яйцом и поставить в духовку на 20 мин.

КОНКУРС!



Умеешь готовить из недорогих продуктов сытные и вкусные блюда? Пришли нам рецепты вместе с фото. Заполни купон на с. 66. За публикацию получишь приз 50 грн.



Снежана Ефименко, г. Переяслав-Хмельницкий, Киевская обл.

Сосиски в тесте

ПОНАДОБИТСЯ

- 240 г муки
- 160 г маргарина
- 1 ст. л. сметаны
- 1 яйцо
- 20 сосисок
- 1 желток
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку просеять через сито, ножом посечь с маргарином, добавить сметану, яйцо, посолить по вкусу. На посыпанной мукой доске замесить тесто. Оставить на 1 час.

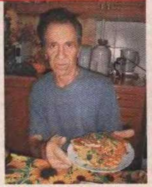
2. Раскатать тесто в квадратный пласт толщиной 2–3 см, нарезать полосками шириной 1,5–2 см.

3. Каждую полоску намотать по спирали на сосиску, сверху смазать яичным желтком, смешанным со сметаной.

4. Духовку предварительно нагреть до 180 °С, выпекать сосиски до румяной корочки.

Горохово-луковые лепешки

Николай Савченко, г. Донецк. **На фото мой муж Николай**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1стак. сухого гороха
- 1стак. кефира
- 1 луковица
- 2 яйца
- соль, перец
- пучок зелени
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Горох на ночь залить кефиром.

2. Пропустить горох через мясорубку, соединить с яйцами, посолить, поперчить, сформовать лепешки. Обжарить на растительном масле, посыпать зеленью.

Луковое пюре

Валентина Лукиянюк, г. Симферополь, АР Крым. **Моя семья очень любит блюда, приготовленные по рецептам из вашего журнала. Хочется поделиться со всеми читателями рецептом вкусного, простого и полезного блюда.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг лука
- 400 г картофеля
- 1 стак. молока
- 2 желтка
- 50 г сливочного масла
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистить лук и картофель, сварить их в подсоленной воде до готовности.

2. Воду слить, растолочь овощи в пюре.

3. Добавить к пюре масло, желтки, немного посолить.

4. Развести пюре горячим молоком, хорошо взбить.

5. Готовое пюре подать к рыбным или мясным блюдам.

Мармелад из тыквы

Надежда Выговская, г. Киев



ПОНАДОБИТСЯ
- 3 кг тыквы
- 2 л воды
- корица
- 4 гвоздики
- 8–10 ст. л уксуса
- 1,5 кг сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать на маленькие кусочки.

2. В воду добавить корицу и гвоздику, положить в нее тыкву и варить, пока она не размякнет.

3. Затем тыкву слегка охладить и пропустить через мясорубку.

4. К полученной массе добавить сахар, хорошо размешать и продолжать ее варить на медленном огне, пока тыква не станет полупрозрачной.

5. В конце варки добавить уксус, после чего варить мармелад еще в течение 15 мин.

6. Готовый мармелад выложить в горячем виде в стеклянные банки, оставить на солнце на 2–3 дня, после чего банки завязать пергаментной бумагой.

Просто пицца



Я очень люблю готовить пиццу из остатков продуктов, никогда ничего зря не пропадает, иногда я даже специально покупаю продукты для этой пиццы. Чтобы приготовить пиццу, в 1 стакан кефира добавьте 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, муки столько, чтобы получилось тесто с консистенцией густой сметаны. Затем вылейте тесто в сковороду, смазанную маслом, и сверху присыпьте мукой. Сверху немного полейте томатным соусом или кетчупом, выложите нарезанную кольцами луковицу, потом нарезанное кубиками вареное мясо, колбасу, нарезанные кольцами помидоры и почищенный от семян болгарский перец. Посолите по вкусу и посыпьте немного любой приправой. Сверху посыпьте натертым на крупной терке сыром и измельченной зеленью. Выпекайте 20 минут в духовке.

Анна Теличко, г. Лисичанск, Луганская обл.



Юлия Беляй, г. Донецк. **Уха получается сытная, недорогая и очень вкусная.**

Волшебная уха

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 хребет семги; 3 л воды; 50 мл водки; 1 большая луковица; 1 большая морковь; 6 картофелин; 0,5 лимона; пучок зелени; 1 ч. л. тертого корня сельдерея; лавровый лист; специи для рыбы; перец горошком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хребет нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть соком лимона, оставить на 10 мин.

2. В подсоленной воде отварить хребет в течение 10 минут, вынуть из кастрюли. В бульон выложить нарезанные картофель и морковь, варить до готовности.

3. В бульон добавить хребет, мелко нарезанный лук, рубленую зелень, сельдерей, перец, специи, лавровый лист. Варить 15 мин. За 3 мин до конца варки добавить 50 мл водки.

4. Уxе дать настояться в течение 30 минут.

Пангасиус – пища европейцев



Все мы хотим питаться вкусно и разнообразно. Но, как правило, с опаской относимся к новым продуктам, пока не убедимся в их полезности. Совсем недавно появилась на прилавках наших магазинов замороженная рыба пангасиус.

Новинку попробовать очень хочется, но сначала не мешало бы узнать, откуда она взялась, и что из себя представляет.

Пангасиус выращивают во Вьетнаме, в дельте реки Меконг. Именно здесь – самые лучшие условия для выращивания этого вида рыбы. Сейчас пангасиус пресноводная рыба, но в далеком прошлом он обитал в смешанных водах дельты реки. Постепенно рыба мигрировала вверх по течению и стала пресноводной.

Во Вьетнаме пангасиус употребляют более 2000 лет. На европейском рынке рыба появилась сравнитель но недавно – в середине 90-х годов XX века. Именно тогда французские ученые помогли вьетнамцам освоить методы выращивания пангасиуса, поскольку европейский рынок был заинтересован в этой сравнительно недорогой и вкусной рыбе. Были вложены немалые средства в современные заводы по переработке рыбы, построенные согласно самым высоким европейским требованиям. Вьетнамские заводы-производители пангасиуса имеют массу европейских сертификатов, которые и посей день недоступны многим украинским заводам: сертификаты по выращиванию рыбы - SQF 1000 , Global Gap; по переработке и продукту - HACCP, GMP, BRC, ISO 9001-2000, IFS. Наличие этих сертификатов гарантирует европейскому потребителю, а теперь и нам, самое высокое качество продукта.

Технологические процессы контролируются на всем протяжении производства. Кормят пангасиуса специальным рыбным кормом, овощами, морской рыбой, рисом. При транспортировке на завод рыба находится в резервуарах с водой, чтобы на переработку она поступила еще живой. Филе пангасиуса готовится вручную, кости удаляются. В зависимости от процесса обработки, филе бывает трех цветов: белое, розовое и желтое.

По своим питательным качествам пангасиус превосходит многие пресноводные виды рыб. Французы готовы лакомиться этим рыбным деликатесом чуть ли не круглосуточно, и совершенно не опасаются за свою фигуру. Пангасиус богат протеинами и жирными кислотами Омега-3 (полиненасыщенные жирные кислоты), которые традиционно в больших количествах находятся преимущественно в жирной морской рыбе. Омега-3 относится к так называемым витаминам молодости и красоты. При регулярном употреблении рыбы, богатой Омега-3 (хотя бы два раза в неделю), улучшается работа сердечнососудистой системы, нормализуется давление, улучшается зрение, мыслительные процессы и память, укрепляется иммунитет. Своеобразный бонус от Омега-3 - отсутствие депрессии у людей, которые получают их с пищей регулярно. Хорошее настроение для них – норма, а не случайное везение.

Так что украинцы могут не только попробовать пангасиус, но и включить его в свой повседневный рацион с большой пользой для здоровья.

Рулетики из сельди

Яна Назаренко, г. Мариуполь. **Очень вкусная холодная закуска и для праздничного стола, и на каждый день.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 свежемороженые сельди
- 300 г маринованной морской капусты
- 100 мл раст. масла
- 3 ст. л. уксуса
- 100 мл воды
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Селедку очистить, разделать на филе и порезать на длинные полоски, посолить, попречить.

2. Морскую капусту выложить внутрь полосок филе, свернуть в рулетики и скрепить деревянными шпажками.

3. Приготовить маринад: соединить уксус с водой и раст. маслом, перемешать.

4. Сложить рулетики в емкость, залить маринадом. Оставить рулетики на 12 часов.



Елена Павленко, г. Харьков. **Хочу поделиться простым, но довольно вкусным рецептом.**

Булочки фаршированные

ПОНАДОБИТСЯ
- 5 готовых булочек
- по 50 г грибов и мяса
- 2 вареных яйца
- 1/3 баночки маслин
- 2 помидора
- 100 г тертого сыра
- майонез
- раст. масло для жарки
- соль, перец
- 1 луковица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо вымыть, обсушить, нарезать и обжарить на раст. масле.

2. На сковороде с раст. маслом обжарить мелко нарезанные лук и грибы.

3. Сделать начинку. Соеденить мясо, грибы, мелко нарезанные яйца и маслины, посолить, поперчить.

4. Ножом вырезать у булочек мякиш, выложить кружочек помидора, начинку, посыпать сыром. Запекать 5–10 мин.

Фаршированный картофель

Роксана Осьмеркина, г. Днепропетровск. **Такой вкуснятиной я часто балую свою семью, всем очень нравится.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 10 картофелин
- 300 г мясного фарша
- 100 г майонеза
- 1 ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, вымыть и вырезать в нем продольное углубление.

2. Наполнить картофель мясным фаршем. Выложить на смазанную растительным маслом сковороду, полить майонезом и добавить немного воды. Запекать в духовке при 200–250 °С 1ч.



Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 4

Виктория Лутюк, с. Потиевка, Житомирская обл.
Рыбка по рецепту моей бабушки получается отменная.

Рыба, тушенная с грибами

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг хека (можно филе любой мороженой рыбы)
- 1 стак. сухих грибов
- 150 г растительного масла
- 2 большие луковицы
- 2 большие морковки
- 2–3 лавровых листа
- щепотка черного молотого перца
- 1 ст. л. сахара
- 0,5 стак. муки
- 0,5 ст. л. соли
- 150 г томатного соуса
- 200 г воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сухие грибы залить кипятком, чтобы они распарились.
2. Рыбу выпотрошить, вымыть, обсушить. Нарезать кусочками толщиной 1,5–2 см, обмакнуть в муке и обжарить на растительном масле до готовности.
3. Лук очистить, нарезать полукольцами. Морковь очистить и натереть на терке с крупными отверстиями.
4. Распаренные грибы промыть в нескольких водах, разрезать напополам, крупные – на 4 части.
5. На дно кастрюли выложить немного лука и моркови, сверху положить часть рыбы, затем часть грибов. Слои повторить. Сверху должны быть лук и морковь.
6. Посыпать все перцем, сахаром, немного посолить, добавить лавровый лист.
7. Томатный соус развести с теплой водой и залить рыбу, кастрюлю накрыть крышкой.
8. Тушить на слабом огне 15–20 мин.
9. Подавать можно в горячем или холодном виде. Украсить зеленью и кружочками лимона.

Лариса Кавун советует

- **Со свежими шампиньонами блюдо приготовится быстрее.**
- **Вместо томатного соуса рыбу можно залить горячим молоком.**

Фото: А. Нерубаев



Самое лучшее

Это мясное блюдо имеет изысканный вкус и всегда служит украшением любого застолья.

Марина Федечкина, с. Константиновка, Запорожская обл.

Ребрышки "Цитрин" в апельсиновом соусе

ПОНАДОБИТСЯ
- 1,5–2 кг свиных ребрышек
- 2 апельсина
- соль, перец
- специи для шашлыка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свиные ребрышки нарезать кусочками длиной 8–10 см. Выложить в емкость.
2. Апельсины помыть, очистить, нарезать кубиками, добавить специи для шашлыка, посолить.
3. Соединить свиные ребрышки с апельсинами. Все хорошо перемешать и поставить на ночь в холодное место.
4. Ребрышки поджарить на предварительно разогретой сковороде, доливая воду по мере испарения.
5. Жарить с обеих сторон до румяной корочки.

Лариса Кавун советует

- **В апельсиновом соусе можно готовить не только свиные ребрышки, но и гуляш, свиной, так и телячий.**
- **Вкусное мясо или ребрышки получатся, если их на ночь залить апельсиновым соком со специями, можно с луком, а затем тушить 1,5–2 ч.**
- **Не менее вкусным получится блюдо и с томатным, грейпфрутовым, виноградным соком.**

КОНКУРС!



Намечается торжество? Чем будешь угощать гостей? Рецепты и фото присылай в редакцию. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66. За публикацию получишь 50 грн.



Юлия Артюшенко, г. Луганск. **Предлагаю к новогоднему столу приготовить эффектный салат.**

Салат "Новогодние часы"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для салата:** 200 г копченой куриной грудки; 200 г моркови по-корейски; 200 г любой копченой колбасы; 1 свежий огурец; 1 баночка зеленого консервированного горошка; 4 вареных яйца; 4 отварных картофелины; 200 г сыра; 200 г майонеза; пучок зеленого лука; листья салата; соль
- **Для украшения:** 1 огурец; 100 г копченой колбасы; зеленый горошек; клубника; 100 г сыра; листья салата; зеленый лук

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Копченую куриную грудку, картошку, колбасу, яйца и сыр нарезать мелкой соломкой.
2. Соединить все ингредиенты для салата, посолить и заправить майонезом.
3. Блюдо выложить салатными листьями, сверху выложить салат и сделать рисунок в виде часов. Из кружочков огурца сделать циферблат часов, цифры выложить из ломтиков копченой колбасы, по кругу выложить клубнику.

Рулетики мясные с грибами

Марина Турчин, г. Смела, Черкасская обл.



ПОНАДОБИТСЯ

- 400 г свинины; 100 г консерв. грибов; 50 г риса; 1 яйцо; 1/4 болгарского перца; 50 г сметаны; раст. масло; панировочные сухари; соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарезать мясо, как на отбивные, отбить. Рис отварить, соединить с нарезанным яйцом, грибами, перцем. Посолить, поперчить.
2. Мясо посолить, поперчить, выложить на него начинку, свернуть рулетом, обвалять в сухарях, обжарить. Добавить сметану, 1 стак. воды, протушить.

Рулетики з сьомгою

Ірина Савич, м. Івано-Франківськ. **Цю страву я готувала на день народження моєї донечки Олі (на фото).**



ПОТРІБНО

- 0,5 л молока; 2 яйця; 220 г борошна; 1 ст. л. вершкового масла; рослинна олія для смаження; сіль за смаком
- **Для начинки:** 200 г слабосолоної сьомги; 2 плавлених сирки; 2 ст. л. майонезу; пучок зеленої цибулі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішати молоко, яйця, борошно, масло до консистенції рідкої сметани і підсмажити млинці на олії.
2. **Приготувати начинку.** Натерти на терці плавлені сирки, додати майонез і дрібно нарізану цибулю. Посолити, перемішати.
3. На млинець викласти начинку, на край млинця покласти смужку сьомги і сформувати рулет.
4. Готовий рулет нарізати смужками шириною 5–7 см.

Салат "Шпротный"

Светлана Ревенко, г. Сумы. **Я очень люблю готовить и хочу поделиться своим рецептом.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 банка шпрот
- 1–2 луковицы
- 300 г шампиньонов
- 2–3 картофелины
- 2–3 морковки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель и морковь очистить, хорошо вымыть, отварить до готовности. Остудить и натереть на крупной терке.

2. Шпроты и лук нарезать мелкими кубиками.

3. Шампиньоны вымыть, очистить и нарезать. Соединить с луком и обжарить на разогретой сковородке. Охладить.

4. Салат выкладываем слоями на тарелку или в салатник, каждый слой промазать майонезом по вкусу: шпроты – лук – грибы – картофель (полить маслом со шпрот) – морковь. Сверху украсить зеленью.



Людмила Дроженко, с. Снежков, Харьковская обл. **Хочу поделиться рецептом любимого салата.**

Салат "Кедровик"

ПОНАДОБИТСЯ

- 500г говяжьего или свиного языка
- 300г свежих огурцов
- 5 яиц
- 300 г сыра Пармезан
- 300 г кедровых орехов
- соль
- майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурец вымыть и нарезать соломкой.

2. Язык отварить, очистить и нарезать тонкими полосками.

3. Яйца отварить и нарезать кубиками.

4. Натереть сыр на мелкой терке.

5. Выложить салат слоями, смазывая каждый майонезом: огурцы – язык – яйца – тертый сыр

6. Сверху посыпать кедровыми орешками.

Жаркое по-крымски

Наталья Фурсова, г. Севастополь. **Люблю удивлять гостей.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 2 кг картофеля; 3 моркови; 2 луковицы; 0,5 кг свинины; 0,5 кг шампиньонов; 3 болгарских перца; 2 плавленых сырка; зелень; соль, перец; раст. масло для жарки; 3–4 помидора

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо и картофель нарезать кубиками.

2. Мелко нарезать лук, морковь, шампиньоны. Обжарить на раст. масле.

3. Выложить в горшочки картофель, мясо, тертые сырки. Сверху выложить нарезанный болгарский перец, помидоры, измельченную зелень.

4. Залить горшочек водой наполовину, запекать при 180 °С 30 мин.

Татьяна Шевченко, г. Керчь. **На фото мой муж Леонид.**

Голубцы запеченные "Фирменные"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кочан капусты; 1 кг говядины; 1 стак. риса; 0,5 кг моркови; 0,5 кг лука; 2 ст. л. томатной пасты; 2 ст. л. сметаны; 2–3 лавр. листа; соль, душистый перец; раст. масло

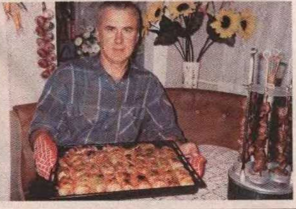
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту без кочерыжки проварить 10 мин. Разобрать на листья. Рис отварить до полуготовности.

2. Приготовить подливку. Измельченный лук и натертую морковку обжарить на раст. масле (оставить 2 ст. л. для фарша). Добавить пасту, сметану, 0,5 л кипятка (с расстворенным куриным бульонным кубиком), перец, лавр. лист, посолить. Варить 15 мин.

3. Приготовить фарш. Мясо пропустить через мясорубку, соединить с рисом, овощами, посолить, поперчить.

4. На капустные листья выложить фарш и сформовать голубцы, полить подливкой, выложить на протвень. Выпекать в нагретой до 220° С духовке в течение 15 мин, уменьшить температуру до 200° С и запекать до образования румяной корочки.





Людмила Газиковская, г. Херсон. **Мой муж очень хорошо готовит, особенно утку по этому рецепту.**

Утка с яблоками

ПОНАДОБИТСЯ
- утка весом 2 кг
- 2–3 яблока (лучше семиренко или антоновка)
- специи для шашлыка
- майонез
- растительное масло

Для украшения:
- 3–4 запеченных отдельно яблока
- 1–2 лимона
- зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Утку хорошо вымыть, очистить от остатков пера, обсушить. Внутри и снаружи посолить, поперчить, натереть специями для шашлыка, внутри намазать майонезом.

2. Яблоки разрезать на 4 части, очистить от семян и положить внутрь утки. Отверстие тушки зашить ниткой или заколоть деревянными шпажками.

3. Утку положить спинкой вниз в жаровню, предварительно смазанную растительным маслом. Утку сверху смазать майонезом.

4. Запекать в духовке при температуре 225–250 °С 1 ч–1 ч 20 мин. Каждые 20 мин поливать выделившимся жиром.

5. Готовую утку выложить на блюдо, удалить нитки, украсить печеными яблоками, зеленью и лимоном.

Фото: А. Нерубаев (2)



Нина Биденко, с. Новоборовица, Луганская обл. **Люблю побаловать внучек вкусными блюдами.**

Салат "Праздничный"

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 окорочок
- 1 стакан чернослива (без косточек)
- 5 яиц
- 2 моркови
- 2 луковицы
- 300 г шампиньонов
- 0,5 банки консервированной кукурузы
- 1 тюбик майонеза
- растительное масло

Для украшения:
- зелень петрушки и укропа, 1 свежий огурец, 1 морковь

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь тщательно вымыть щеткой, отварить, остудить и очистить.

2. Чернослив залить кипятком на 20–30 мин, откинуть на сито, дать воде стечь.

3. Окорочок вымыть, отварить, остудить и обсушить.

4. Луковицу очистить, нарезать мелкими кубиками.

5. Шампиньоны вымыть, разрезать на половинки, крупные – на четвертинки. Обжарить вместе с луком на растительном масле.

6. Окорочок нарезать кубиками, морковь натереть на терке с крупными отверстиями. Яйцо также натереть на крупной терке. Чернослив нарезать мелкими кусочками.

7. Выложить салат слоями на плоское блюдо:
1-й – куриное мясо,
2-й – грибы с луком,
3-й – чернослив,
4-й – морковь,
5-й – яйца.

8. Каждый слой промазать майонезом.

9. Украсить салат кукурузой, зеленью, цветами из овощей.

Лариса Кавун советует

Мясо для этого салата можно отварить любое (свинину, телятину, индюшатину), также можно взять готовую ветчину или копченый куриный окорочок.



Любимые салатики

Хочу поделиться своими любимыми рецептами.

Елена Павленко, г. Харьков

Салат из авокадо

ПОНАДОБИТСЯ
- 6 шт крабовых палочек
- 1 авокадо
- 1 банка консервированного ананаса
- 4 вареных яйца
- 350 г пекинской капусты
- 3 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Авокадо очистить от кожи, вынуть косточку. Авокадо, крабовые палочки, вареные яйца, ананас нарезать крупными кубиками. Капусту нашинковать.
2. Все ингредиенты соединить, перемешать и заправить майонезом.

Салат "От свекрови"

ПОНАДОБИТСЯ
- 150 г шампиньонов
- 200 г вареного куриного филе
- 100 г готовой корейской морковки
- 3/4 баночки кукурузы
- 150 г пекинской капусты
- майонез
- уксус, соль, сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свежие грибы очистить, нарезать на кусочки. Замариновать их в уксусе, разведенном с водой 1:1 с добавлением 1 ч. л. соли и 1 ст. л. сахара около 20–30 мин.
2. Филе нарезать небольшими кубиками. Нашинковать капусту.
3. Соединить филе, грибы, капусту, кукурузу, корейскую морковку, перемешать, посолить, заправить майонезом.

КОНКУРС!



Ценишь время? Быстро готовишь? Пришли нам рецепты вместе с фото. Не забудь посмотреть и заполнить купон со с. 66. За опубликованный рецепт получишь 50 грн.



Александр Пшеничный, г. Черкассы. **Это несложное блюдо обеспечит заряд энергией на весь день, и приготовление не займет много времени.**

"Энергетический заряд"

ПОНАДОБИТСЯ
- 200 г макарон высшего сорта или риса
- 1 тушка кальмара
- 1 большая луковица
- 1 небольшой корень сельдерея
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кальмары очистить, отварить в подсоленной воде 5 мин, остудить, нарезать кубиками.
2. Макароны или рис отварить до готовности.
3. Лук и сельдерей посолить, поперчить, пассировать на растительном масле до золотистого цвета.
4. Макароны или рис выложить на тарелку, сверху разложить кальмары, лук с сельдереем.
5. Украсить зеленью.

Крабовые палочки с фаршем

Лидия Пивторак, г. Полтава. **На фото сын с моим фирменным блюдом.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г крабовых палочек; 300 г шампиньонов; 100 г сыра; 2 луковицы; соль, перец; майонез; слив. и раст. масло для жарки
- **Для кляра**: 2 яйца; 1 ст. л. майонеза; 1 ст. л. муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки залить горячей водой на несколько минут, чтобы их легче было развернуть.
2. Грибы обжарить на сливочном масле вместе с луком. Посолить, поперчить. Посыпать тертым сыром.
3. Нафаршировать крабовые палочки, свернуть рулетом, обмакнуть в кляре и обжарить на раст. масле.

Пицца "Для кума"

Алла Евпак, Запорожская обл.



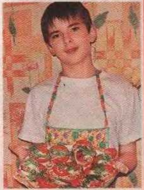
ПОНАДОБИТСЯ
- **Для теста:** 1 стак. сыворотки; 1 яйцо; 50 г маргарина; 1 ст. л. сметаны; 30 г дрожжей; 0,5 ч. л. соли; 1 ст. л. сахара; 3 ст. л. муки
- **Для начинки:** 5 ст. л. кетчупа; 5 помидоров; 1 морковь; 1 вареный окорочок; 3 вареных яйца; 150 г твердого сыра; 100 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи и сахар развести в сыворотке, маргарин растопить, добавить в дрожжи, добавить остальные продукты, замесить тесто.
2. Выложить тесто в смазанную жиром форму, разровнять. Смазать кетчупом.
3. Выложить начинку: нарезанное кубиками мясо, измельченные яйца, нарезанные помидоры. Посолить, полить майонезом, посыпать тертым сыром.
4. Выпекать при 200 °С в течение 25 мин.

Горячие бутерброды

Оксана Рудинская, г. Севастополь. **На фото мой сын со своими излюбленными бутербродами.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 батон
- 1 баночка сардины
- 1 луковица
- 2 яйца
- майонез
- помидор или солёный огурец, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сардину без косточек, размять вилкой.

2. Яйца натереть на крупной терке. Половину луковицы нарезать кубиками, оставшуюся часть нарезать полукольцами для украшения.

3. Соединить все ингредиенты, перемешать до образования паштетной массы.

4. Нарезать батон тонкими ломтиками, выложить паштет, лук полукольцами, сбрызнуть майонезом, запекать 25 мин при 180° С и украсить.



Алена Чиркова, г. Днепропетровск. **С удовольствием читаю ваш журнал.**

Закуска из крекера

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 упаковка соленых крекеров
- 3 плавленых сырка
- 1 упаковка крабовых палочек
- майонез
- чеснок
- пучок зелени

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Плавленые сырки натереть на мелкой терке, добавить измельченный чеснок, майонез, перемешать и сформовать шарики.

2. На крупной терке натереть замороженные крабовые палочки.

3. Шарики обвалять в тертых крабовых палочках, оставшиеся палочки использовать для украшения.

4. Разложить на тарелке крекеры, сверху аккуратно выложить шарики.

Запеканка из цветной капусты

Надежда Савченко, г. Донецк. **На фото моя мама – Надежда Семеновна.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кочан цветной капусты; 300 г шампиньонов; 50 г твердого сыра; 2 яйца; пучок зелени; соль, перец; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту вымыть, разобрать на соцветия и отварить в течение 4 мин.

2. Грибы вымыть и каждый разрезать пополам. Добавить к капусте и проварить еще 3 мин.

3. Выложить капусту и грибы в форму для запекания, сбрызнуть раст. маслом. Посолить, поперчить, залить взбитыми яйцами, посыпать тертым сыром.

4. Запекать в духовке при 180 °С 15 мин, посыпать измельченной зеленью.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 6–8

Светлана Абрамова, г. Сумы. **Стараюсь готовить мужу и дочери вкусные и полезные блюда.**

Салат "Витаминный"

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 корнеплода сельдерея
- 1 морковка
- 1 корень петрушки
- 1 корень пастернака
- 1/4 кочана красной капусты
- 1/4 кочана белой капусты
- 1 свекла
- 5 ст. л. растительного масла
- 3 ст. л. фруктового уксуса
- соль по вкусу

Для украшения:

- зелень петрушки
- 2 луковицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту красную и белую вымыть, снять верхние и поврежденные листья. С каждого кочана снять примерно по 1/4 листьев, срезать с них утолщения. Свернуть каждый лист рулетом, тонко нарезать поперек острым ножом. Нарезанную капусту перетереть с солью и оставить на 15 мин, чтобы пустила сок.

2. Остальные овощи тщательно вымыть щеткой. Морковку, петрушку, пастернак, сельдерей очистить и еще раз сполоснуть прохладной проточной водой, обсушить. Овощи натереть сырыми на терке с крупными отверстиями.

3. Отжать все овощи и капусту от лишней жидкости, выложить в салатник, перемешать.

4. Растительное масло смешать с уксусом, полить заправкой салат.

5. Выложить салат горкой на тарелку, украсить зеленью и "хризантемами" из лука.

6. Дать салату настояться около 15 мин и подавать к столу.

Лариса Кавун советует

- **Для заправки лучше всего подойдет яблочный уксус или лимонный сок.**
- **В салат желательно добавить измельченный чеснок.**

Фото: А. Нерубаев

Конкурс "ЦВЕТЫ В ДОМЕ"

Пришлите письмо – поделитесь опытом!
Ваш опыт нужен всем!

Если Вы ярый поклонник комнатных цветов и растений и у Вас есть советы по проведению сезонных работ, содержанию, уходу и выращиванию растений в домашних условиях, поделитесь своим опытом с другими. Пришлите рассказ о том, как Вы выращиваете цветы в доме.

Авторы опубликованных писем получат гарантированный приз – 50 гривен! Среди всех участников будут разыграны следующие призы:



20 наборов горшков
deroma
www.zelenaya-lineya.com



40 наборов косметики
www.elfa.ua



1 Электропила Partner ES 1900

Partner

Мощная электропила, способная распилить даже твердые сорта древесины. Повышенная надежность и безопасность за счет моментального отключения цепи механизмом с центробежным сцеплением. Идеальна для использования дома и в саду. Мощность: 1,9 кВт. www.partner.biz



1 Электрическая газонокосилка GARDENA PowerMax 36E

Великолепный дизайн и необычайно мощный двигатель с большим крутящим моментом, обеспечивающий отличное качество кошения даже высокой или мокрой травы. Есть функция мульчирования, индикатор заполнения травосборника. Мощность 1500 Вт

GARDENA Оживи свой сад! www.gardena.ua

Письма и фотографии присылайте по адресу:
01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101 с пометкой «Цветы в доме».

На пересечении рек



Памятный знак на Оршанском городище (историческое место на пересечении рек)

Хочу рассказать про мой родной город Орша Витебской области.



Алена Ролдугина, г. Орша, Беларусь

Орша входит в десятку крупнейших городов Беларуси. Городское поселение возникло у места впадения реки Оршицы в Днепр на юго-востоке Витебской области. Первые летописные сведения в "Повести временных лет" про Оршу относятся к 1067 г. Расположение на водном пути "из варяг в греки" на перекрестке сухопутных путей во многом определило дальнейшую судьбу города, ход исторических событий. В 1320 г. Орша была присоединена к Великому княжеству Литовскому. Впервые Орша обозначена на "Карте Великого княжества Литовского, Ливонии и Московского княжества" в 1589 г. Город занимал выгодное положение на водном пути по Днепру, благодаря чему имел торговые связи с Россией, Польшей, Прибалтикой, Украиной.

В 1620 г. Орша получила Магдебургское право и герб: в синем поле серебряный вольный уширенный крест над золотым полумесяцем, который и в настоящее время является официальным гербом города. В середине 17–18 вв. город пришел в упадок, количество населения сократилось более чем в 5 раз. В 1772 г. Орша вошла в состав Российской империи. В 1812 г. город захватили французские войска. Интендантом Орши был назначен Анри Бейль (позже известный писатель Стендаль). В ноябре 1812 г. Орша была сожжена отступающими французами.

С середины 19 в. город развивался как крупный транспортный центр, что содействовало промышленному развитию города. Сегодня промышленность города представлена 25 предприятиями легкой промышленности, машиностроения и строительных материалов. Крупнейшее предприятие города – Оршанский льнокомбинат.

Орша является крупнейшим железнодорожным узлом Европы, расположена на пересечении двух крупнейших магистралей: Берлин – Москва и Киев – Санкт-Петербург.

Пишите нам!

Расскажи о своем крае. Не забудь прислать фото и купон на с. 66. За публикацию рассказа получишь приз от редакции — 100 грн.

Картошка – второй хлеб

Каждое лето, приезжая к бабушке на Украину, слышу в свой адрес: «Бульбаш приехал». ("Бульба" в переводе с белорусского обозначает "картофель"). И правда, особенно разнообразны в Беларуси блюда из картофеля, который издавна называют вторым хлебом. Картофельная бабка, комы, драники, запеканки, скрильки, колдуны, клецки – все не перечесть. Самое распространенное блюдо– это всем известные драники.

Особое место в питании занимают молочные продукты. Из творога делают сыр клинковый – это очень старый и широко известный белорусский рецепт. Понадобится: 5–10 л молока, тмин, соль. Кислое молоко в глиняных кувшинах поставить в слабонагретую печь или духовку на непродолжительное время. Затем добавить соль, тмин, хорошо размешать, выложить в небольшой полотняный мешок (клинок) и подвесить, поставив снизу посуду для стока сыворотки. После того как сыворотка стечет, клинок плотно завязать шпагатом, положить между двумя деревянными досками, сверху – груз и выдерживать в течение суток.

Из мясных белорусских блюд – мачанка по-крестьянски, полендвица, колбаса крестьянская, смаженина. Для смаженины нужно взять 500 г мяса, промыть, нарезать на куски, слегка отбить их, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить. Подготовленное мясо переложить в горшочки, добавить нарезанные кружочками картофель, репчатый лук, морковь, все залить бульоном, чтобы он едва покрывал продукты, и тушить на слабом огне. За 5–10 минут до готовности добавить сметану, сельдерей, лавровый лист, соль.



В 1620 г. Орша получила герб, который и в настоящее время является официальным



Сегодня Орша насчитывает 76 памятников истории, искусства и архитектуры



Развлекательный детский парк в центре нашего любимого города

Южные вкусности



Мне довелось длительное время жить в Грузии, где очень вкусно готовят.

Валентина Притула, г. Харьков

Хачапури из слоеного теста

ПОНАДОБИТСЯ
- 50 г сливочного масла
- 1 стак. воды
- 3 стак. муки
- 300 г маргарина
- 2 ст. л. уксуса
- 1 ч. л. соли

Для начинки:
- 300 г сулугуни (или адыгейского сыра)
- 200 г творога
- 1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Масло растопить, охладить и соединить с водой. Добавить уксус, соль, постепенно всыпать муку, замесить тесто.

2. Размягченный маргарин разделить на 3 равные части. Тесто раскатать, промазать 1/3 маргарина, свернуть конвертиком, прикрыть чистым полотенцем и поставить в холодильник на 1 ч. Повторить еще два раза. Такое тесто лучше приготовить накануне.

3. Начинка. Сыр и хорошо отжатый творог пропустить через мясорубку, тщательно перемешать и добавить яйцо.

4. Тесто раскатать на посыпанной мукой доске, нарезать на квадратики. На середину каждого квадратика выложить начинку, защепить концы, сформовав конвертик.

5. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке 40–45 мин.

КОНКУРС!



Кухня какого народа тебе нравится? Пришли нам свой любимый рецепт и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас приз — 50 грн.



Оксана Левченко, Днепропетровская обл. **Хачапури получаются очень сытными и приготовить их совсем несложно.**

Хачапури по-тбилисски

ПОНАДОБИТСЯ
- 5–6 стак. муки; 0,5 л кефира; 400–500 г сыра; 1 яйцо; 250 г слив. масла; 2 зубчика чеснока; по 1 ч. л. соли, сахара, соды, перца, специй

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку просеять, высыпать в виде холмика, сделать в середине углубление и вылить в него 400 мг кефира, смешанного с сахаром, солью и содой, перемешать.

2. На крупной терке натереть сыр, добавить яйцо, измельченный чеснок, специи, соль и оставшийся кефир. Вымесить тесто.

3. Разделить тесто на равные части, раскатать в круглую лепешку, толщиной около 0,5 см. В середину выложить сырную массу, накрыть другой лепешкой, защепить края. Выпекать на сильном огне на сковороде под крышкой 10 мин. Сверху смазать слив. маслом.

Баранина по-гречески

Оксана Николаева, г. Дружковка, Донецкая обл.



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг говядины (баранины); 3 луковицы; 0,5 кг моркови; 2 лимона; 400 г чернослива; 1 стак. грецких орехов; соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать крупными кусками, лук – кольцами, из лимона выжать сок и сбрызнуть им мясо.

2. Мясо соединить с луком, посолить, поперчить, перемешать и поставить в холодильник на 1ч.

3. Замаринованное мясо обжарить до готовности, соединить с распаренным черносливом и измельченными орехами.

Картошка по-гречески

Ольга Колеганова, г. Бровары. **Это блюдо будет очень кстати, когда гости застали врасплох.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг мяса
- 1 кг лука
- 0,5 кг моркови
- 0,5 кг болгарского перца
- 2 кг картошки
- 200 г слив. масла
- 1 стак. сухого белого вина
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо вымыть, осушить, нарезать небольшими кусочками.

2. Лук очистить от шелухи, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Перец очистить от семян и плодоножек, вымыть и также нарезать маленькими кубиками. Морковь натереть на терке.

3. В казан выложить овощи слоями: лук – морковь – мясо. Слои повторить.

4. Картофель очистить, вымыть и выложить сверху на мясо, посолить, добавить масло и залить вином.

5. Довести до кипения, уменьшить огонь, готовить в течение 45 мин.



Сладкий перец

Перець був відомий ще за 6000 років до нашої ери, але до Європи потрапив лише в XV ст. Відтоді цей поживний і корисний продукт став невід'ємною складовою багатьох страв.

Оксана Мельник
м. Тернопіль

Батьківщина перцю – Мексика і Гватемала, де він ріс ще на початку розвитку землеробства. Перець вважається ягодою, хоча й не дуже соковитою. За смаком розрізняють солодкий, гіркуватий та пекучий. Вчені кажуть, що солодкий перець заслуговує одразу трьох медалей: за каротин, вітамін Р і вітамін С. Солодкий перець може бути різних кольорів: недозрілі плоди зелені, стиглі – жовті, оранжеві, яскраво-червоні, і навіть коричневі. Перці за формою бувають овальні, пірамідальні, кулеподібні, довгі, тонкі, вигнуті, м'ясисті і не дуже. Споживають солодкий перець в будь-якому вигляді: свіжий, маринований, фарширований, солений, консервований.

Перець, фарширований рисом і грибами

ПОТРІБНО

● 1кг перцю; 1 скл. рису; 400 г печериць; 2 цибулини, 100 мл олії; 2 помідори; 2 ст. л. томатної пасти, сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ

1. Перець помити, вичистити серцевину та ошпарити окропом.

2. Цибулю і гриби дрібно нарізати, обсмажити на олії. Рис відварити до напівготовності. З помідорів зняти шкірку, натерти на терці. Все з'єднати, додати 0, 5 скл. води, тушити 5 хв.

3. Перці нафарширувати, скласти у каструлю з водою, додати томатну пасту, тушкувати на слабкому вогні до готовності.

"Лодочки" из перца

Ольга Пятакова, г. Николаев



ПОНАДОБИТСЯ

● 6 сладких переца; 4 плавленых сырка; 3 яйца; чеснок; 1–2 ст. л. густых сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перац очистить от семян, разрезать вдоль. Вареные яйца и сырки натереть на терке. Соеденить с измельченным чесноком. Наполнить перец.

2. Поставить на 1 ч в холодильник.

Пишите нам!

Любимым продуктом в мартовском номере будет сахар. Пришли в редакцию рассказ с рецептом и фотографиями. За публикацию рассказа на наших страницах получишь приз — 50 грн. Не забудь заполнить купон на с. 66.

Делимся опытом



Люблю радовать своих домочадцев таким перцем.

Людмила Алексеевна Кочанова, г. Херсон

Перец, фаршированный капустой

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг сладкого перца
- 1 кг капусты
- 300 г лука
- 400 г помидоров
- 2 моркови
- растительное масло
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец вымыть, очистить от семян и плодоножек.

2. Капусту вымыть, удалить верхние листья, нашинковать, обжарить на растительном масле.

3. Морковь нарезать соломкой, обжарить и добавить к капусте.

4. Приготовить соус. Лук очистить от шелухи, нарезать мелкими кубиками, обжарить. Помидоры залить на 20–30 сек. кипятком, охладить, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку. Соединить с луком, тушить на медленном огне 5 мин, постоянно помешивая.

5. Половину соуса соединить с капустой и морковью, перемешать, посолить. Начинить этой смесью перец.

6. Фаршированный перец сложить в глубокую кастрюлю или казан, залить оставшимся соусом, добавить 0,5 стак. воды, посолить по вкусу.

7. Тушить перцы до готовности.

Людмила Алексеевна советует

Это блюдо можно готовить впрок. Для этого необходимо горячий перец разложить по стерилизованным банкам и залить кипящим соусом, в котором он варился, закатать стерилизованными крышками.

КОНКУРС!



Ты опытный кулинар? Передай опыт! Присылай нам свои рецепты вместе с фото. Посмотри и обязательно заполни купон на с. 66. Приз за публикацию — 50 грн.



Ніна Миколаївна Якименко, м. Солониця, Полтавська обл. **Любов до кухарської справи мені передалася ще від моєї бабусі. Вона готувала дуже смачні страви в печі в череп'яному горщику.**

Борщ "Пікантний"

ПОТРІБНО
- 3 л води або бульону
- 0,5 кг картоплі
- 300 г буряка
- 0,5 кг капусти
- 400 мл томатного соку
- 1 ст. л. жиру
- 2 цибулини
- 1 морквина
- по 2 ч. л. цукру, оцту
- сіль, спеції

ПРИГОТУВАННЯ

1. Буряк нарізати дрібною соломкою, посолити, додати цукор і оцет, перемішати. Залишити постояти 15–20 хв, доки буряк не стане м'яким і не пустить сік.

2. Промити буряк холодною водою, покласти в окріп. Коли він буде майже готовий покласти нарізану картоплю.

3. Цибулю дрібно нарізати, моркву натерти на крупній тертці, підсмажити на жиру та тушкувати 5 хв. Додати томатний сік і тушкувати ще 5 хв.

4. До буряка та картоплі додати спеції, сіль, овочі та варити ще 15 хв. Дати настоятися 15–20 хв.

Квасолевий суп

ПОТРІБНО
- 3 л води або бульону; 0, 5 кг картоплі; 1 стак. квасолі; 300 г печериць; 2 цибулини; 1 морквина; 2 ст. л. рослинної олії; 1 стак. сметани; сіль, спеції, зелень.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Квасолю замочити в холодній воді на 5–6 год.

2. Печериці нарізати соломкою, тушкувати в олії 5–10 хв. Продовжуючи тушкувати, через кожні 5 хв по черзі додавати дрібно нарізану цибулю і натерту на крупній тертці моркву.

3. В воду покласти квасолю, довести до кипіння, додати цілу картоплю, варити до готовності. Картоплю вийняти, пом'яти, покласти назад в суп, додати тушковані овочі, через 10 хв додати сметану, сіль, спеції, зелень і варити ще 5 хв.

Рыба "Просол" по рецепту бабушки

Максим Макуха, г. Миргород. **Хочу поделиться рецептом своей бабушки Люды.**



ПОНАДОБИТСЯ
- щука или плотва; 0, 5 л воды; 0,5 л уксуса; 2 луковицы; лавровый лист; перец горошком; тмин; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу очистить, вымыть. Порезать на порционные кусочки, хорошо посолить. Положить под пресс, поставить на сутки в холодное место.

2. Приготовить рассол. Соединить воду с уксусом. Залить им рыбу и опять поставить на холод еще на сутки.

3. Жидкость слить, рыбу выложить в миску и добавить лавровый лист, перец, тмин, нарезанный кольцами лук, растительное масло. Тщательно перемешать, сложить в банку, накрыть крышкой.

Идеи для праздника

На приготовление торта такой необычной формы меня вдохновили часы, которые мне подарила сестра.

Анастасия Скрипник, г Изюм, Харьковская обл.



Торт "Новый год"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста**: 6 стак. воды; 150 г сливочного масла; 2 стак. сахара; 4 ст. л. меда; 4 ч. л. водки; 6 яиц; 4 ч. л. соды
- **Для крема**: 1 л густой сметаны или сливок; 3 стак. сахара; орехи; мармелад или зефир.
- **Для "елочек"**: 3 белка; 150 г сахара; шоколад; соль
- **Для украшения**: разноцветная кокосовая стружка; киви, дольки апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Масло и сахар растопить на медленном огне. Добавить мед, водку, снять с огня.
2. Яйца взбить миксером и добавить к масляно-медовой массе. Поставить снова на огонь, добавить соду, постоянно перемешивать, пока масса не увеличится в 3 раза. Снять с огня и смешать с мукой.
3. Духовку нагреть до 200 °С. Тесто выложить в смазанные маслом формы разного диаметра. Выпекать до готовности.
4. **Приготовить крем**. Сметану соединить с сахаром, кусочками мармелада, орехами. Хорошо взбить миксером.
5. **Сделать "елочки"**. Сахар, соль и яйца взбить в густую пену.
6. Из бумажного конвертика на пергамент отсадить белковое тесто для "елочек" в виде цветочков разного диаметра. Подсушить в духовке. Из готовых "цветочков" сформовать "веточки елочек", соединить между собой растопленным шоколадом.
7. Верх, бока и между коржами смазать кремом, украсить фруктами, посыпать кокосовой стружкой.

Салат "Дед Мороз"

Ирина Обухова, г. Киев. **Хочу поделиться рецептом оригинального салатика.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г крабовых палочек
- 4 яйца
- 1 свежий огурец
- 1 плавленый сырок
- 1 красный болгарский перец
- 2 маслины
- зеленый лук
- майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки, вареные яйца, огурец, зеленый лук, сырок нарезать небольшими кубиками, добавить майонез, посолить, перемешать.
2. На блюдо выложить салат в форме головы и колпака. Из натертых на терке сырков, белка и майонеза сформовать бороду и опушку шапки, из нарезанного кубиками перца – нос и колпак, из маслин сделать глаза.



Пишите нам!

Умеешь украшать блюда? Тогда присылай письмо с фото и купон со с. 66. За публикацию приз от редакции — 50 грн.



Готовим вместе

Мой сын Игорек печет этот яблочный пирог сам. На кухне он мой незаменимый помощник.

Елена Антонова, г. Донецк

Яблочный пирог

ПОНАДОБИТСЯ

- 5–6 очищенных нарезанных яблок; 1 стак. сахара; 3 яйца; 1 стак. муки; сливочное масло; панировочные сухари

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Форму для выпекания смазать маслом, посыпать сухарями, выложить яблоки.

2. Яйца взбить с сахаром, добавить муку, залить яблоки. Выпекать 30 мин при 180 °С.

Салат "Селедница"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 большая сельдь
- 4 плавленых сырка
- 4 вареных яйца
- 1 луковица
- 50 г слив. масла
- 100 г майонеза,
- зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сельдь, сырки, яйца, луковицу, слив. масло пропустить через мясорубку.

2. Все ингредиенты соединить, добавить майонез, тщательно перемешать.

3. Выложить салат в селедочницу и украсить зеленью.

Елена советует

- **Селедницу можно приготовить впрок на несколько дней и хранить ее в холодильнике в банке.**

КОНКУРС!



Ты уже умеешь готовить? А хочешь удивить близких и друзей? Тогда пришли нам рецепты с фото. Заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 50 грн.



Ольга Гавшина, 14 лет, г. Киев. **Этот десерт я придумала сама. С тех пор это мой самый любимый завтрак. Попробуйте — и вы не пожалеете!**

Витаминный десерт

ПОНАДОБИТСЯ

- 100 г творожка в стаканчике
- 1 спелый банан
- 0,5 стак. разных орехов (фундук, миндаль, кешью)
- 0,5 стак. сухофруктов (финики, курага, инжир)
- корица, гвоздика, кардамон, ванилин по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Банан очистить, размять вилкой или растереть в блендере до образования однородной массы.

2. Фундук, миндаль, кешью измельчить в ступке или блендере.

3. Финики, курагу, инжир очень мелко нарезать.

4. Творожок выложить в глубокую тарелку, добавить банановую массу, орехи, сухофрукты, перемешать и посыпать корицей, гвоздикой, кардамоном, ванилином.

Торт "Маковий"



Маріанна Туз, 8 років, м. Львів. **Цей тортик мене навчила робити моя хрещена.**

ПОТРІБНО

- 1 скл. маку
- 1 скл. окропу
- 1 пачка вершкового крекеру
- 1 банка згущеного молока
- 100 г вершкового масла
- горіхи, родзинки, кокосова стружка

ПРИГОТУВАННЯ

1. Мак запарити окропом. Через півгодини процідити через марлю, складену вдвоє.

2. Мак, крекер, згущене молоко, вершкове масло, горіхи, родзинки, кокосову стружку ретельно перемішати і поставити в холодильник на 13 годин.

Салат "Смак"

Олексій Редька, м. Боярка, Київська обл. **Цей салатик я готую сам. Зробити його дуже легко.**



ПОТРІБНО

- 2 пакетики вермішелі швидкого приготування
- 1 пучок зеленої цибулі
- 3 яйця
- 1 баночка консервованої кукурудзи
- 200 г майонезу
- сіль за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Вермішель з приправою запарити на 10 хв, злити воду і охолодити.

2. Зелену цибулю вимити, обсушити паперовою серветкою і дрібно нарізати.

3. Яйця зварити вкруту, охолодити, потім почистити та дрібно нарізати, або натерти на тертці з середніми отворами.

4. З кукурудзи злити рідину, викласти в глибоку тарілку. Додати яйця, цибулю, вермішель, заправити майонезом, додати сіль за смаком.

5. Всі інгредієнти ретельно перемішати.

Чудо-торты

Это рецепт нашего семейного традиционного торта. До знакомства со мной его всегда пек мой супруг.

Ольга Пятакова, г. Николаев



Торт рубленый с заварным кремом

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 600 г сливочного маргарина
- 6 стак. муки
- 1 стак. воды

Для крема:
- 2 л молока
- 5 яиц
- 1,5 стак. сахара
- ванилин
- 6-8 ст. л. муки
- 400 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить муку с размягченным маргарином, водой и хорошо порубить ножом до образования однородной массы.

2. Разделить массу на 10–12 равных частей и поставить в холодное место на 1,5 ч.

3. Тесто брать по одной части из холодильника, раскатать. Выложить на посыпанный мукой противень, наколоть вилкой каждый корж и выпекать в духовке при 180 °С до 15–20 мин.

4. Приготовить крем. В кастрюле растереть яйца с сахаром, добавить муку, теплое молоко, поставить на огонь, постоянно помешивать до загустения, не доводя до кипения. Через 5 минут добавить сливочное масло, ваниль, перемешать, дать немного остыть.

5. Коржи промазать кремом и выложить друг на друга. Из такого количества теста получится 2 торта.

Ольга советует

- **Торты украсьте по-разному. Например, посыпьте крошкой.**
- **Можно приготовить шоколадный крем, добавив в него какао. Крем можно сделать без масла.**

КОНКУРС!



Знаешь интересные рецепты сладостей без выпечки? Тогда присылай их нам в редакцию вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 50 грн.



Ольга Цыганкова, г.Макеевка, Донецкая обл.

Торт "С Новым годом!"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 4 яйца; 2 стак. сахара; 2 ст. л. раст. масла; 2 ст. л. жидкого меда; 1 стак. измельченных орехов; 2,5 стак. муки, 1 ч. л. гашеной соды
- **Для крема:** 200 г сметаны; 0,5 ч. л. тертой цедры апельсина, 150 г сливочн. масла; 0,5 стак. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить яйца с сахаром, добавить раст. масло, мед, соду, орехи, муку. Замесить тесто и разделить на 3 части, раскатать. Выпекать коржи поочередно в духовке 15–20 мин при 200°С.

2. Приготовить крем. Сметану, сахар, масло, цедру взбить миксером.

3. Коржи промазать кремом, соединить.

4. Из печенья и мармелада сделать домик, забор – из соломки, дорожки – из кокосовой стружки.

Торт "Каскад"

Карина Донченко, г. Люботин, Харьковская обл. **На фото я со своим тортом.**



ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 6 яиц; 1,5 стак. сахара; 2 ст. л. какао, 2 ч. л. гашеной соды; 2, 5 стак. муки
- **Для крема:** 200 г сливочн. масла; 1 стак. сахара; 0,5 л сметаны; 2 ст. л. какао

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто выложить на противень чайной ложкой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 5 мин.

2. Выложить первый слой на круглое блюдо, последующие выкладывать сверху, обмакнув в крем с орехами.

Торт "Колодец"

Тамара Задворная, г. Белая Церковь. **Этот оригинальный торт станет великолепным украшением новогоднего стола.**



ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 1,5 стак. сметаны; 1,5 стак. сахара; 250 г маргарина; щепотка гашеной соды; 5 стак. муки
- **Для крема:** 3 белка; 1стак. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягченный маргарин растереть с сахаром, добавить сметану, соду, всыпать просеянную муку и хорошо перемешать.

2. Из теста сформовать 28 палочек длиною 26 см каждая.Выпекать 15–20 мин в нагретой до 180° С духовке.

3. Приготовить крем. Белки с сахарной пудрой взбить миксером.

4. Готовые палочки смазать кремом, уложить в виде сруба колодца, оставляя на углах зазоры до 4 см.

5. Оставшийся крем навесить в виде сосулек.

Торт "Ромашка"

Татьяна Фесько г. Корюковка



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста**: 0,5 стак. сахара; 3 стак. муки; 2–3 ст. л. меда; 2 ст. л. спирта; 60 г сливочн. масла (маргарина); 3 яйца; 2 ч. л. соды

● **Крем**: 0,5 л. сметаны, 2 стак. сахара – взбить

● **Помадка**: 1 стак. сахара; 3–4 ст. л. молока; 50 г слив. масла, 2 ст. л. какао – перемешать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, мед, спирт, слив. масло поставить на водяную баню на 2–3 мин. Яйца с содой взбить. Снова поставить на водяную баню на 4–5 мин, всыпать муку, вымесить тесто.

2. Разделить тесто на 10 частей, раскатать коржи.

3. Для ромашки отдельно вырезать из теста кружочки.

4. Каждый корж промазать кремом, соединить. Сверху торт покрыть помадкой и выложить из кружков теста ромашку. Лепестки покрыть сметанным кремом.

Надежда Шкроботько, г. Кировоград. **С удовольствием готовлю по вашему журналу.**

Тортик "Молочный"



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста**: 125 г творога; 2 стак. муки; 1 яйцо; 250 г сахара; 0,5 ч. л. гашеной соды

● **Для крема(на один торт)**: 1 л молока; 2 яйца; 1 пакетик ванильного сахара; 3 ст. л. муки.

● **Для украшения и прослойки**: 2 киви.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все ингредиенты для теста, кроме муки, взбить миксером, постепенно добавляя муку, вымесить до однородной мягкой массы.

2. Тесто запаковать в целлофан и поставить на холод на 1–2 часа. Раскатать тесто и разделить на 6 коржей.

3. Коржи по очереди выпекать на посыпанной мукой сковороде под крышкой на небольшом огне с обеих сторон, выложить на блюдо.

4. Приготовить крем. Молоко влить в кастрюлю, вскипятить, добавить яйца, ванильный сахар, муку и постоянно помешивать. Крем слегка остудить.

5. Коржи промазать кремом. Между тремя коржами на крем выложить прослойку из долек киви. Сверху выложить нарезанный кружочками плод киви.

"Різдвяна ніч"

Леся Кравецька, м. Дрогобич. **На фото мій син Тарас з тортом.**



ПОТРІБНО

● **Для тіста**: 250 г розтопленого маргарину; 200 г цукру; 5 яєць; 2 скл. борошна; 250 г сирого згущ. молока; 250 г майонезу; 1 пакетик порошку для печива; 0,5 ч. л. гашеної соди; 200 г маку; 5 ч. л. какао

● **Крем**: 600 г вершкового масла; 0,5 л вареного згущ. молока – збити

● **Помадка**: 100 г шоколаду; 2 ст. л. молока – розтопити на водяній бані

ПРИГОТУВАННЯ

1. Цукор збити з жовтками, білки збити, додати решту компонентів. Замісити тісто. Розділити на 2 частини. До однієї додати какао, до іншої – мак. Випекти 6 коржів.

2. Коржі почергово змастити кремом. Верх торта залити помадкою і оформити за бажанням.

Хворост



Здравствуйте! Хочу поделиться своим рецептом со всеми читателями замечательного журнала.

Понадобится: 1 стак. рассола от помидоров; 1 стак. растительного масла; 1 стак. сахара; 1 ч. л. соды; мука – сколько возьмет тесто (примерно 4–5 стак.).

Приготовление: рассол, масло, сахар и соду соединить вместе, хорошо перемешать до растворения сахара. Постепенно добавить муку. Тесто должно быть крутым. Поставить тесто на 1 час в холодильник. Затем тесто нужно пропустить через мясорубку, выложить хворост на смазанный жиром противень.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 мин.

Галина Коробко, Черниговская обл.



Татьяна Шерстнева, г. Южный, Одесская обл. **Торт получается очень оригинальный.**

Торт "Киевский"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста**: 9 белков; 18 ст. л. сахара; 1,5 ст. л. крахмала

● **Для крема**: 9 желтков;

● 1 стак. молока; 0,5 стак. сахара; 300 г слив. масла; 1 пачка ванилина; 1 стак. измельченных орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Белки взбить в густую пену, добавляя сахар, а в конце – крахмал. Тесто разделить на 3 части.

2. Противень выстелить бумагой для выпечки, выкладывать порции теста по очереди. Выпекать каждый корж 1 ч в нагретой до 160° С духовке. Вынуть, охладить.

3. Для крема соединить желтки, молоко, сахар, довести до кипения на слабом огне. Варить до загустения, охладить и тщательно взбивать со слив. маслом, добавляя ванилин, орехи.

4. Коржи перемазать кремом, торт посыпать раскрошенным печеньем, полить шоколадной глазурью, из мастики сделать листочки и каштаны.

Торт "Нежный"

Маргарита Мирошникова, г. Николаев



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 1,5 брикета сухого заварного крема или 2 пачки рассыпчатого; 3 яйца; 1 стак. сахара; 1 стак. муки; 1 стак. кефира; 0,5 ч. л. соды; 20 г маргарина

● **Для крема:** 0,5 л 15%-ной сметаны; любое ягодное жидкое варенье

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить с сахаром, добавить натертый на терке брикет крема, соду, погашенную кефиром, маргарин и все хорошо перемешать до однородной массы.

2. Тесто вылить в глубокую сковородку, смазанную подсолнечным маслом.

3. Выпекать в духовке при 200 °С до готовности.

4. Вынуть из духовки, остудить и разрезать на 2 равные (по возможности) части. Одну часть намазать половиной сметаны и полить вареньем, потом положить вторую часть коржа и так же смазать.

5. Оставить пропитываться в течение 2 часов.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6

Кудель Валентина, г. Севастополь. **Нет в журнале рецепта, на который я бы не положила свой опытный глаз.**

Бабка яблочная

ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г яблок
- 300 г пшеничного хлеба
- 150 мл молока
- 1 яйцо
- 100 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 0,5 ст. л. корицы

Для соуса:

- 50 г кураги
- 100 г сахара
- 100 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки хорошо вымыть (не очищать), нарезать мелкими кубиками и пересыпать сахаром. Пшеничный хлеб без корки нарезать на ломтики толщиной 0,5 см. Размеры ломтиков должны соответствовать размеру и форме посуды, в которой будет запекаться бабка.

2. Оставшийся хлеб (примерно половина) нарезать мелкими кубиками и подсушить.

3. Ломтики хлеба смочить с одной стороны в смеси яйца, молока и сахара. Плотно уложить смоченной стороной внутрь на дно и стенки смазанной маслом формы.

4. Подсушенные кусочки хлеба смешать с яблоками, добавить корицу, перемешать, выложить в форму на ломтики хлеба. Запекать в духовке около 20 мин. После выпекания бабку выдержать 10 мин в форме, а затем аккуратно выложить на блюдо, полить любым фруктовым соусом.

5. Для приготовления соуса из кураги ее следует залить горячей водой и проварить. Затем протереть через густое сито. В полученное пюре добавить сахар и прокипятить несколько минут, пока пюре не станет густым.

Лариса Кавун советует

Бабку можно смазать любым вареньем, джемом или пюре из свежих абрикосов или других фруктов, ягод.

Фото: Л. Кавун

Пирог-гриль

Недавно мы осуществили давнюю мечту и заменили убитую электропечь на навороченную модель известного иностранного производителя. Надо отметить, что в новой печи и духовка оказалась на высоте. Так что хотелось ежедневно баловать свою семью чем-то вкусненьким. Муж пошел на крайности и потребовал раз в три дня печь домашний хлеб.

Первые разы все получалось на ура. Я месила тесто, ставила в духовку и через 40 минут вынимала готовое хлебобулочное чудо. Но с одним нюансом — все режимы на печи муж выставлял самостоятельно. Ведь новая электрическая игрушка, по его мнению, должна подчиняться только мужчине. В детали я не вникала, полагая, что как-нибудь разберусь.

И вот как-то в момент отсутствия мужа решила состряпать кроме излюбленного хлеба еще и пироги с вишнями. Тесто удалось на славу. Пощелкав режимами, я вспомнила, что кормилец говорил что-то о том, что печь может нагреваться и сверху, и снизу, и одновременно с двух указанных сторон. Найдя «подходящий» значок, я стала ожидать положенные минуты. Но вот что удивительно: мои пироги и хлеба только чернели сверху, а печься не хотели.

Решив, что иностранное чудо сломалось, я стала смиренно ждать мужа. А он, выслушав всю мою историю, стал корчиться в припадке смеха. Оказалось, что вместо выпечки я выбрала режим двухстороннего… гриля. Зато теперь все новые элекрошутчки мы изучаем вместе.

Лина Миронова, г. Харьков

Верность традиции

Тихо, без гусарства отпраздновали мы Новый год. Гости вовремя расползлись. Никто в салате не уснул. Мне даже как-то взгрустнулось. Убирать со стола совершенно не хотелось, и я нехотя побрел в спальню.

Через несколько часов выползаю из спальни и отправляюсь в путь по направлению к своей кухне за минеральной водичкой. Уж очень пить хочется! На кухне на разгромленном праздничном столе, пристроив на тарелке перепачканную рыбным салатом морду, дрыхнет обожравшийся до невозможности наш кот. Сразу на душе у меня потеплело. Хоть кто-то в нашей семье чтит извечные традиции!

Виктор Зубрицкий, г. Бердянск

Чудо-лікер

Моя свекруха часто готує різноманітні заготовки з овочів, фруктів, ягід, і ми регулярно залюбки з нею обмінюємося.

Одного разу чоловік приніс від неї чергову новинку – обліпиховий лікер. В цей вечір ми якраз чекали на гостей. Вечірка вдалася на славу! Було дуже весело, гамірно. До другої години ночі ми співали під гітару пісні, згадували юність та не забували куштувати смачний лікер, який тільки додавав настрою і ніяк не давав нам розійтися. Випили аж 2 літри і весь час нахвалювали його, адже в ньому взагалі не відчувалося присмаку алкоголю!

Наступного дня я зателефонувала свекрусі подякувати за смачний напій та спитати рецепт такого чудового напою. Яким же було моє здивування, коли я дізналася, що свекруха випадково переплутала пляшки і передала нам не обліпиховий лікер, а сироп, який вона зробила для дітей! Мушу сказати, що справжній лікер не мав такого успіху, як сироп. Справді, могутня сила переконанняня!

Іванна Писаренко м. Львів

Пишите нам!

Расскажи свою забавную историю. За публикацию приз — 50 грн.

Готовим суши по-новому

Хочу рассказать хозяйкам, которые любят восточную кухню, как просто и недорого приготовить суши.

Рис для суши легко можно заменить обычным круглым рисом. Сварите вязкую кашу. Когда остынет, добавьте немного соевого соуса.

На бамбуковую салфетку положите лист нори, на нори выложите тонким слоем рис, а сверху – начинку.



А теперь можно дать волю фантазии. Купите готовый морской коктейль с мидиями, креветками, осьминогами. На нори выложите слабосоленую семгу, морепродукты из коктейля, маринованный огурчик.

С начинками можно поэкспериментировать – крабовые палочки, оливки, болгарский перчик, корнишоны, морская капуста, омлет и т. д. С помощью салфетки заверните нори рулетиком, придайте ему квадратную форму. Готовые рулетики разрежьте на небольшие кусочки и обмакните в соевый соус. К суши можно подавать маринованный имбирь, его хватит надолго. От васаби можно отказаться – настоящий у нас все равно не продают. Не бойтесь экспериментировать!

Марина Климова, г. Хмельницкий

Готовим мясо

Хочу поделиться небольшими хитростями, которые придутся кстати.

Шпажки, которыми закрепляют рулеты, будут легче выниматься, если предварительно смазать их растительным маслом.

Фрикадельки получатся особенно сочными и аппетитными, если перед обжариванием отварить их в бульоне около 5 минут.

После обжаривания мясных или куриных котлет влейте в оставшийся в сковороде сок немного ароматического уксуса, приправьте по вкусу – получится отличный соус.

Соусы можно загустить картофельным пюре. Тогда нет необходимости специально покупать загуститель.

Екатерина Болдырева, Луганская обл.



Все о рисе

Рис не разварится, если в кипящую воду постепенно добавить несколько ложек холодного молока.

Чтобы придать рису белый цвет, добавьте в воду сок половины лимона.

Чтобы суп с рисом не был мутным, промытый рис на 3–5 мин опустите в кипящую воду, откиньте на сито, а затем добавьте в бульон.

Рис для салатов промойте в дуршлаге и варите в большом количестве кипящей подсоленной воды. Варите 15 мин после закипания, воду слейте, промойте под струей холодной воды.

Рис для гарниров. В разогретое растительное масло всыпьте сухой рис, обжарьте до прозрачности. Переложите в кипящую воду в соотношении 1:2. Варите до выкипания жидкости.

Жанна Хименко, г. Кременчуг

Пишите нам!

Присылай к нам в редакцию свои кулинарные секреты! За публикацию на страницах нашего журнала получишь приз — 50 грн. Смотри купон на с. 66.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Пикантные голубцы

По рецепту, который подарит вам Надежда Гонтарь из Купянска, готовили эти пикантные голубцы с соусом ее мама, бабушка и прабабушка. Приготовьте и вы – бесподобно вкусно!



Рулет по-итальянски

Если вы любите несладкую выпечку, то вас наверняка порадует рецепт от Анны Козловой из Кировограда.



Запеченный поросенок

Ольга Ситник из Харьковской обл. поделится с вами рецептом запеченного поросенка, который приготовила ей сестра на день рождения.

Сладкий снеговик

Продолжая зимнюю тему, Юлия Ивасик из Ивано-Франковской обл. предлагает приготовить оригинальное лакомство. Такой снеговик готовится быстро и порадует детишек-сладкоежек.



Февральский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 19 января.

Наши победители (январь)

Абрамова С., г. Сумы, с. 40; Антонова Е., г. Донецк, с. 52; Артюшенко Ю., г. Луганск, с. 29; Беденко Н., Луганская обл, с. 33; Беляй Ю., г. Донецк, с. 22; Бодил В., Полтавская обл, с. 13; Болмосова В., г. Кривой Рог, с. 5; Булах Н., г. Кременчуг, с. 8; Выговская Н., г. Киев, с. 22; Гавшина О., г. Киев, с. 53; Газиковская Л., г. Херсон, с. 32; Градовая И., г. Кривой Рог, с. 7; Гришечко Т., г. Луганск, с. 6; Громико С., г. Сумы, с. 14; Ролдугина А. г. Орша, Беларусь, с. 42-43; Донченко Харьковская обл, с. 55; Дроженко Л., Харьковская обл, с. 30; Евлак А., Запорожская обл, с. 37; Ефименко С., г. Переяслав-Хмельницкий, с. 21; Задворная Т., г. Белая Церковь, с. 55; Замковая Ю., г. Одесса, с. 5; Зубрицкий В., г. Бердянск, с. 60; Каленская Е., Житомирская обл, с. 9; Климова М., г. Хмельницкий, с. 62; Колеганова О., г. Бровары, с. 45; Корниец Н., Луганская обл, с. 12; Коробко Г., Черниговская обл, с. 57; Коротенко Н., г. Харьков, с. 4; Кочанова Л., г. Херсон, с. 48; Кравецкая Л., г. Дрогобыч, с. 56; Кудель В., г. Севастополь, с. 58; Левченко О., Днепропетровская обл, с. 45; Леньо И., г. Киев, с. 6; Лукиянюк В., г. Симферополь, с. 21; Лупок В., Житомирская обл, с. 26; Макуха М., г. Миргород, с. 49; Мацола С., Закарпатская обл, с. 7; Мельник О., г. Тернополь, с. 46; Миронова Л., г. Харьков, с. 60; Мирошникова М., г. Николаев, с. 57; Мышакова Е., г. Кривой Рог, с. 19; Назаренко Я., г. Мариуполь, с. 24; Нестеренко Л., Кировоградская обл, с. 13; Николаева О., Донецкая обл, с. 45; Обухова И., г. Киев, с. 50; Оноприенко Н., Харьковская обл, с. 6; Осьмеркина Р., г. Днепропетровск, с. 24; Павленко Е., г. Харьков, с. 24; Павленко Е., г. Харьков, с. 36; Пивторак Л., г.Полтава, с.37; Писаренко И., г. Львов, с.60; Полулях И., г.Сумы, с.5; Притула В., г. Харьков, с.44; Пшеничный А., г. Черкассы, с. 37; Пятакова О., г. Николаев, с. 46, 54; Ракута Н., г. Новомосковск, с. 14; Ревенко С., г. Сумы, с. 30; Редька А., Киевская обл, с. 53; Рудинская О., г. Севастополь, с. 38; Савич И., г.Ивано-Франковск, с. 29; Савченко Н., г. Донецк, с. 21; Савченко Н., г. Донецк, с. 38; Семенц И., г. Сумы, с. 7; Скрипник А., Харьковская обл, с. 20; Скрипник А., Харьковская обл, с. 50; Теличко А., г. Луганская обл, с. 22; Туз М., г. Львов, с. 53; Турчин М., Черкасская обл, с. 29; Улянченко Е., г. Киев, с. 10; Федечкина М., Запорожская обл, с. 28; Фесько Т., г. Корюковка, с. 56; Фурсова Н., г. Севастополь, с. 30; Хименко Ж., г. Кременчуг, с. 15, с. 62; Цыганкова О., Донецкая обл, с. 55; Чиркова А., г. Днепропетровск, с. 38; Шевченко Т., г. Керчь, с. 31; Шерстнева Т., Одесская обл, с. 57; Шкроботько Н., г. Кировоград, с. 13; Шкроботько Н., г. Кировоград, с. 56; Ягода Т., Черкасская обл, с. 14; Якименко Н., Полтавская обл, с. 49

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №01/2010

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

("Люблю готувати!")

Учредитель и издатель: ДП "Бурда-Украина"
Издание выходит ежемесячно, основано в мае 2006 г.
№ 01 январь 2010 (№ 43)

Адрес редакции:
01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101
Издатель: ДП "Бурда-Украина",
год выпуска 2010
Главный редактор: **Елена Дориченко**
Редактор: **Ольга Агаркова**
Дизайнер: **Светлана Поспешная**

Отдел рекламы:
тел. (044) 490-83-63; факс (044) 490-83-64;
e-mail: advert@burda.ua
Директор по рекламе:
Андрей Вдовиченко
Руководитель сектора по продаже рекламы:
Анна Палийчук e-mail: palijchuk@burda.ua
Менеджеры по продаже рекламы:
Светлана Совинская
e-mail: sovinskaya@burda.ua
Анна Малянова
e-mail: malyanova@burda.ua
Отдел продаж: тел. (044) 494-07-92;
факс (044) 494-07-93;
e-mail: box@burda.ua
Директор по продажам:
Игорь Жестков

Свидетельство о регистрации в Министерстве юстиции Украины КВ № ll250-l30P от 23.05.2006.
Обьем издания 4.75 усл. печат. стр.
Тираж 1 450 000 экз.
Номер заказа изготовителя издательской продукции 09-6348
Адрес издателя и редакции: 01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101;
тел.: (044) 490-83-67;
e-mail: gotovte@burda.ua
Изготовитель печатной продукции: типография "Новий друк", г. Киев, ул. Магнитогорская, 1;
Свидетельство о внесении в Государственный реестр серия ДК № 1447 от 28.07.2003 г.
Цена: 1,5 грн.

Уважаемые читатели!
Предлагаем вам оформить подписку на журнал "Люблю готовить!" в Каталоге изданий Украины 2009. Подписной индекс: 95617. Цена 1,25 грн на минимальный срок подписки (1 месяц). Подписку можно оформить с любого месяца в ближайшем почтовом отделении.
Тел. для справок по вопросам подписки: (044) 494-07-90

Hubert Burda Media

